

# Biskuitkuchen Plätzchen

Gattung: Backen, Kuchen, Plätzchen, Weihnachten

---

10 Eier; getrennt  
375 g Zucker  
400 g Weizenmehl

1 Glas Backpulver  
Butter für die Form

---

Man rührt 10 Eidotter mit 375 g feinem Zucker eine viertel Stunde lang zu Schaum, fügt das zu Schnee geschlagene Eiweiss der 10 Eier und 400 g feinstes Weizenmehl und 1 Päckchen Backpulver hinzu. Nachdem alles noch durchgearbeitet ist, füllt man die Masse in eine mit Butter ausgestrichene Blechform und backt bei mässiger Hitze eine Stunde lang.

Dieser Biskuit ist sehr leicht verdaulich und für Kinder, Kranke und Genesende sehr zu empfehlen. Mit Milch aufgeweicht, ist er für kleine Kinder im Alter von einem halben Jahre ab als ein vorzügliches Nahrungsmittel zu bezeichnen.

Tipp: Dieser Biskuitteig kann auch in kleine Blechförmchen gegeben werden, Danach dunkelgelb backen und mit Zucker bestreuen. So wird es ein Gebäck ergeben, wie es feiner kaum hergestellt werden kann.